

ещё вкуснее и проще

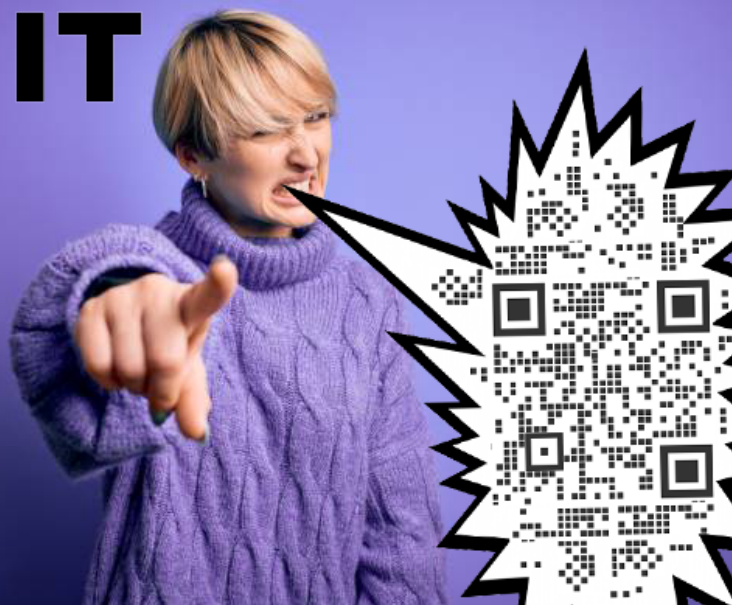
60

страниц лучших рецептов



мультиварка-
консервирование
варенья, компоты, джемы

SHOUT
SHARE **IT**



Annotation

Для тех, кто не ленится делать домашние заготовки традиционными методами, появление такого бытового прибора, как мультиварка, открыло новые интересные возможности. В этой книге вы найдете рецепты домашнего варенья, джемов и компотов, специально предназначенные для этого чуда техники.

- Мультиварка – консервирование

- Компоты

- Компот из арбуза и ягод с мятой
 - Компот из ревеня
 - Компот из чернослива
 - Компот из тыквы и яблок
 - Сливовый компот с корицей
 - Ягодный компот с грушами
 - Компот из клюквы с кленовым сиропом
 - Компот из черники
 - Зимний компот из вишни и облепихи
 - Рождественский фруктовый компот
 - Лимонный компот
 - Компот из ягод с тимьяном
 - Компот из грейпфрутов, красных апельсинов и граната с вином
 - Компот из инжира, портвейна и мяты
 - Компот из сухофруктов
 - Компот из кураги
 - Компот из шиповника
 - Виноградный компот
 - Малиновый компот с лимоном
 - Клубничный компот с барбарисом
 - Вишневый компот
 - Яблочно-ягодный компот с медом
 - Компот из апельсинов и лимона
 - Апельсиновый компот
 - Компот из крыжовника и апельсинов
 - Брусничный компот с медом
 - Компот из свежих ягод
 - Компот из копченой груши
 - Ароматный компот из яблок, груш и корицы
 - Компот из апельсинов и лайма
 - Компот из сухофруктов и мандарина
 - Компот из клюквы, брусники, клубники и

малины

- Компот из свежих фруктов
- Компот из сливы
- Компот из чернослива и черники
- Компот с мякотью груши
- Компот из крыжовника, кабачка и абрикосов
- Компот из сухофруктов и шиповника с медом
- Компот из айвы
- Компот из малины и черешни
- Клубничный компот
- Компот из желтой черешни
- Компот из смородины

○ Варенье

- Варенье из персиков с грецкими орехами
- Варенье из абрикосов с миндалем
- Варенье из клубники и земляники
- Варенье из клубники и черной смородины
- Варенье из малины и ежевики
- Варенье из малины и земляники
- Варенье из черники и земляники
- Варенье из айвы
- Варенье из красной смородины
- Варенье из черной смородины
- Варенье из красной и черной смородины
- Варенье из красной и белой смородины
- Яблочное варенье
- Варенье из яблок с корицей
- Варенье с яблоками и орехами
- Варенье из яблок и груш
- Грушевое варенье
- Варенье из апельсинов и груш
- Варенье из груш с миндалем
- Варенье с лесными ягодами
- Варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника с жимолостью
- Сливовое варенье с орехами
- Варенье из слив с бананами и киви
- Варенье из слив с шоколадом и изюмом
- Черешневое варенье с корицей
- Варенье из черешни и вишни
- Варенье из черешни
- Варенье из вишни, клубники, малины, смородины
- Варенье из мандаринов, апельсинов с

- лепестками чайной розы
- Варенье из вишни, малины
- Варенье из апельсинов и яблок
- Варенье из апельсинов с лепестками роз
- Брусничное варенье с лимоном
- Варенье из дыни и лимона
- Варенье из цуккини
- Джем и повидло
 - Джем из клубники
 - Джем из черной смородины
 - Джем из красной смородины
 - Яблочный джем
 - Джем из клубники и вишни
 - Джем из брусники
 - Джем из яблок с апельсином
 - Джем из слив
 - Джем из дыни с лимоном
 - Джем из слив и киви
 - Джем-ассорти
 - Абрикосовый джем
 - Джем с черникой
 - Джем из яблок, груш и инжира
 - Джем из груш
 - Абрикосовый джем с майораном
 - Апельсиновый джем
 - Джем из малины со смородиновым соком
 - Сливовый джем
 - Джем из крыжовника с мятой
 - Джем из алычи
 - Джем из вишни и апельсинов
 - Джем вишневый с красной смородиной
 - Малиновый джем
 - Повидло из крыжовника
 - Яблочное повидло
 - Повидло из абрикосов
 - Повидло из яблок
 - Грушевое повидло
 - Повидло из груш с апельсиновыми корками
 - Яблочно-сливовое повидло
 - Вишневое повидло с крыжовником
 - Повидло из вишни
 - Облепиховое повидло

Мультиварка – консервирование
Варенья, компоты, джемы
Составитель С. П. Кашин

Компоты

Компот из арбуза и ягод с мятой

Ингредиенты

750 г мякоти арбуза, 250 г клубники, 250 г черники, 250 г малины, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка листьев мяты, 2 л воды.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Нарежьте клубнику и мякоть арбуза. Выложите клубнику, арбуз, чернику и малину в чашу мультиварки. Добавьте сахар и влейте горячую воду. Тщательно перемешайте и включите режим «Тушение» на 1–2 часа. В конце добавьте нарезанные свежие листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ревеня

Ингредиенты

1 кг ревеня, 100 г сахара, 50 г мяты, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ревень очистите от кожицы и нарежьте на небольшие кубики. Выложите ревеня в чашу мультиварки. Влейте воду, смешанную с сахаром. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 минут. Добавьте мелко нарезанные листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из чернослива

Ингредиенты

200 г чернослива, 125 г сахара, 625 мл воды.

Способ приготовления

Чернослив тщательно промойте в теплой воде и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте горячую воду. Включите режим «Варка на пару» на 15–20 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из тыквы и яблок

Ингредиенты

300 г тыквы, 200 г сахара, 3 яблока, 600 мл воды.

Способ приготовления

Яблоки и тыкву вымойте, очистите от семян и кожицы и нарежьте ломтиками. Выложите тыкву и яблоки в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовый компот с корицей

Ингредиенты

900 г сливы, 250 г сахара, 2 палочки корицы, 1 стручок ванили, 2 ½ л воды.

Способ приготовления

Вымойте сливы, разделите их на половинки и удалите косточки. Выложите сливы в чашу мультиварки. Добавьте сахар и корицу. Из ванили удалите семена, добавьте только стручок.

Включите режим «Тушение» на 45 минут. Когда компот загустеет, достаньте палочки корицы и стручок ванили. Влейте горячую воду, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 15 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Ягодный компот с грушами

Ингредиенты

80 г малины, 80 г смородины, 80 г крыжовника, 80 г сахара, 1 груша, 1 лимон, 500 мл воды.

Способ приготовления

Промойте ягоды, грушу и лимон. Удалите плодоножки ягод, сердцевину груши и нарежьте мякоть кубиками. Выложите грушу, малину, смородину и крыжовник в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Добавьте сок и цедру лимона. Включите режим «Тушение» на 40 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из клюквы с кленовым сиропом

Ингредиенты

500 г клюквы, 185 г черники, 250 мл кленового сиропа, 125 г коричневого сахара, 2 л воды.

Способ приготовления

Промойте и очистите ягоды, выложите в чашу мультиварки. Влейте кленовый сироп с добавлением коричневого сахара. Включите режим «Варка на пару» на 5–10 минут. Готовьте, пока ягоды не станут лопаться.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из черники

Ингредиенты

300 г черники, 125 г сахара, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 1 $\frac{1}{2}$ столовые ложки лимонного сока, 125 мл воды.

Способ приготовления

В чаше мультиварки смешайте воду, сахар и цедру лимона. Включите режим «Варка на пару» на 5 минут. Когда сахар растворится, выньте цедру лимона. Чернику промойте и выложите в чашу мультиварки.

Включите режим «Тушение» на 3–5 минут. Когда ягоды начнут лопаться, добавьте лимонный сок.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Зимний компот из вишни и облепихи

Ингредиенты

1 кг вишни, 350 г сахара, 200 г облепихи, 2 звездочки бадьяна, 1 ломтик лимона, 4 л воды.

Способ приготовления

Промойте ягоды. Выложите вишню и облепиху в чашу мультиварки. Влейте горячую воду. Добавьте бадьян, ломтик лимона и сахар.

Включите режим «Варка на пару» на 15–20 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Рождественский фруктовый компот

Ингредиенты

250 г сухофруктов, 8 груш, 6 коробочек кардамона, 2 палочки корицы, 1 апельсин, 1 лимон, 1 стручок ванили, 4 столовые ложки меда, 2 столовые ложки тростникового сахара, 1 пакетик зеленого чая, 2 л воды.

Способ приготовления

Фрукты хорошо вымойте. Выложите груши в чашу мультиварки.

Влейте горячую воду, добавьте стручок ванили без семян, мед, коробочки кардамона, палочки корицы, тростниковый сахар, цедру апельсина и лимона, лимонный сок и пакетик зеленого чая.

Включите режим «Тушение» на 10–15 минут. Достаньте пряности и чай.

Разрежьте груши на половинки, удалите сердцевину, разложите по банкам. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Лимонный компот

Ингредиенты

2 лимона, 5 веточек мяты, 1 пакетик ванилина, 500 мл воды, сахар.

Способ приготовления

Лимоны вымойте под горячей водой и очистите от кожицы. Нарежьте плоды крупными ломтиками над чашей мультиварки так, чтобы весь сок оказался внутри. Влейте горячую воду с добавлением сахара.

Включите режим «Варка на пару» на 15 минут. За 5 минут до готовности добавьте мытые листья мяты и ванилин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ягод с тимьяном

Ингредиенты

375 г ежевики, 375 г черники, 250 г малины, 60 г сахара, 2 столовые ложки тимьяна, 1 столовая ложка сока лимона, 2 ½ л воды.

Способ приготовления

Ягоды вымойте. Выложите ежевику и чернику в чашу мультиварки. Добавьте сахар и лимонный сок. Включите режим «Выпечка» на 5 минут. Затем добавьте тимьян и малину. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 5–10 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из грейпфрутов, красных апельсинов и граната с вином

Ингредиенты

3 красных апельсина, 6 грейпфрутов, 1 гранат, 125 г коричневого сахара, 375 мл сухого белого вина, 60 мл шерри, 60 г меда.

Способ приготовления

В чаше мультиварки смешайте сухое белое вино, шерри, мед и коричневый сахар. Включите режим «Тушение» на 3–5 минут. Когда сахар растворится, охладите сироп. Вымойте фрукты. Очистите грейпфруты и апельсины от кожицы и белых перегородок. Острым ножом аккуратно вырежьте мякоть. Разрежьте гранат пополам, выбейте зерна и удалите перегородки. Выложите мякоть розового грейпфрута, красного апельсина и зерна граната в чашу мультиварки. Влейте сироп. Включите режим «Варка на пару» на 30–50 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из инжира, портвейна и мяты

Ингредиенты

500 г инжира (сушеного), 50 г сахара, 20 г листьев мяты, 4 лимона, 700 мл красного портвейна.

Способ приготовления

Сушеный инжир вымочите в холодной воде до размягчения и выложите в чашу мультиварки. Влейте красный портвейн и включите режим «Варка на пару» на 1 час. Выжмите сок из лимонов, смешайте его с сахаром. Добавьте мелко нарезанную мяту. Влейте сироп в чашу мультиварки. Включите режим «Тушение» на 5–10 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов

Ингредиенты

180 г кураги, 180 г яблок (сухих), 90 г изюма, 90 г чернослива, 360 г сахара, вода.

Способ приготовления

Промойте сухофрукты, а затем обдайте их кипятком. Выложите все сухофрукты в чашу мультиварки. Всыпьте сахар. Влейте холодную воду до максимальной отметки чаши мультиварки.

Установите режим «Тушение». После того как мультиварка подаст сигнал о завершении работы, компот из сухофруктов в мультиварке готов.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Есть несколько причин, по которым многие любят готовить компот в мультиварке. Во-первых, в компоте сохраняется больше витаминов благодаря плотно закрытой крышке. Во-вторых, приготовление не нужно постоянно контролировать и ждать закипания. В-третьих, ягоды для компота можно использовать как свежие, так и замороженные или сушеные.

Компот из кураги

Ингредиенты

400 г кураги, 250 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления

Вымойте курагу и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар, залейте холодной водой и перемешайте. Установите режим «Суп» на 1 час. Как только таймер сообщит, что программа закончена, оставьте компот из кураги в мультиварке еще на 1 час, чтобы он настоялся.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из шиповника

Ингредиенты

350 г яблок, 180 г шиповника, 180 г сахара, вода.

Способ приготовления

Вымойте яблоки и шиповник. Яблоки нарежьте небольшими дольками, предварительно удалив сердцевину. Выложите в чашу мультиварки шиповник и яблоки. Всыпьте сахар.

Влейте воду до максимальной отметки чаши мультиварки, установите режим «Тушение» на 1 час. Как только таймер сообщит, что программа закончена, оставьте компот на 1 час, чтобы он настоялся.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Виноградный компот

Ингредиенты

300 г винограда, 200 г ягод (любых), 1 долька лимона, 200 г сахара, 3 л воды.

Способ приготовления

Ягоды промойте, очистите, выложите в чашу мультиварки, всыпьте сахар, влейте воду, установите режим «Тушение» на 30–40 минут и готовьте до сигнала. После сигнала добавьте дольку лимона, попробуйте, если сахара мало, добавьте еще немного. Мультиварку включите в режиме «Выпечка», доведите до кипения и сразу выключите. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов в мультиварке получается насыщенным, вкусным и ароматным. Чтобы компот оставался всегда теплым, можно использовать в мультиварке режим «Подогрев», при котором компот будет находиться как в термосе.

Малиновый компот с лимоном

Ингредиенты

400 г малины, 220 г сахара, 1 долька лимона, 2 л воды.

Способ приготовления

Малину промойте и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и добавьте дольку лимона, влейте кипяток. Установите режим «Тушение» на 1 час.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Клубничный компот с барбарисом

Ингредиенты

300 г клубники, 250 г сахара, 15 г барбариса, 2 л воды.

Способ приготовления

Клубнику промойте, очистите, выложите в емкость и всыпьте половину сахара. После появления сиропа ягоды переложите в чашу мультиварки и немного разомните специальной лопаткой. Затем добавьте барбарис и оставшийся сахар, влейте воду и установите режим «Тушение» на 1 час. Затем мультиварку выключите, выньте чашу с готовым компотом, остудите его, процедите через мелкое ситечко.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Вишневый компот

Ингредиенты

120 г вишни (замороженной), 60 г сливы (замороженной),
90 г сахара, 3 л воды.

Способ приготовления

Выложите в чашу мультиварки замороженные ягоды. Добавьте сахар. Залейте вишню и сливу холодной водой. Установите режим «Пароварка» на 25 минут.

Оставьте компот на поддержании тепла на 1 час. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до остывания.

Яблочно-ягодный компот с медом

Ингредиенты

300 г яблок, 100 г малины, 100 г вишни, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка сахара, сок ½ лимона, 2 ½ л воды.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте дольками. Выложите нарезанные яблоки в чашу мультиварки, добавьте сахар, воду и включите режим «Варка на пару» на 15 минут. Доведите до кипения, добавьте промытые вишню и малину. Установите режим «Тушение» на 30 минут. По окончании режима выньте чашу мультиварки и перелейте компот в отдельную емкость. Добавьте сок лимона и мед.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

При приготовлении компота из апельсинов следует провести их тщательную обработку. Необходимо удалить все пленки, мембраны, косточки, белую горькую оболочку, иначе компот может получиться горьковатым на вкус.

Компот из апельсинов и лимона

Ингредиенты

2 апельсина (крупных), 1 лимон, 150 г сахара, 1 чайная ложка изюма, 1 л воды.

Способ приготовления

Апельсины вымойте, очистите. Цедру натрите на мелкой терке. Затем очищенные апельсины пропустите через соковыжималку и получившийся сок поставьте в холодильник.

В чашу мультиварки выложите цедру, изюм, сахар и влейте воду. Установите режим «Тушение» и доведите до кипения. Выключите мультиварку и дайте настояться в течение 30 минут. Остудите и процедите через сито.

Влейте в получившийся отвар холодный сок апельсина. Из лимона выжмите сок и добавьте к отвару и апельсиновому соку. Снова доведите до кипения в режиме «Тушение».

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Апельсиновый компот

Ингредиенты

2 апельсина (небольшого размера), 150 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления

Апельсины вымойте и при помощи терки снимите с них цедру. Выложите цедру в чашу мультиварки, всыпьте сахар и добавьте воду. Включите режим «Варка на пару» на 10 минут. Затем оставьте на режиме «Подогрев» на 5 минут. В это время очищенные от цедры апельсины нарежьте кружками, переложите в стерилизованные банки, влейте компот, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из крыжовника и апельсинов

Ингредиенты

500 г крыжовника, 1–2 апельсина (небольших), 160 г сахара, вода.

Способ приготовления

Крыжовник вымойте и очистите. Апельсины вымойте и нарежьте кружками. Выложите крыжовник и апельсины в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Влейте воду до максимальной отметки в чаше мультиварки. Включите режим «Тушение» и готовьте в течение 1,5–2 часа. Готовый компот процедите. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Брусничный компот с медом

Ингредиенты

250 г брусники, 180 г сахара, 5 столовых ложек меда, вода.

Способ приготовления

Ягоду вымойте и отправьте в чашу мультиварки, добавьте сахар. Влейте кипяток до максимальной отметки в чаше мультиварки. Включите режим «Подогрев» на 2 часа. Затем выключите мультиварку, процедите компот через сито и добавьте мед.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из свежих ягод

Ингредиенты

500 г ягод (любых), 6 столовых ложек сахара, 10 листиков мяты, вода.

Способ приготовления

Ягоды вымойте и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте воду до максимальной отметки. Включите режим «Варка на пару» на 25 минут. За 3 минуты до окончания режима откройте мультиварку и добавьте мяту.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

При приготовлении компота из сухофруктов его не нужно долго кипятить, так как теряются полезные свойства и витамины. Также диетологи рекомендуют сахар в таких компотах заменять медом. Компот из сухофруктов утоляет не только жажду, но и голод, поэтому его можно употреблять между приемами пищи.

Компот из копченой груши

Ингредиенты

1 компотная копченая груша (небольшая), 150 г кураги, 150 г чернослива, 150 г сахар, 1 ½–2 л воды.

Способ приготовления

Сухофрукты вымойте и выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар по вкусу. Влейте воду и включите. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до остывания.

Ароматный компот из яблок, груш и корицы

Ингредиенты

300 г яблок, 100 г груш, ½ лайма, 150 г сахара, корица, вода.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымойте и нарежьте в произвольной форме, лайм разрежьте на четыре части. Фрукты выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Влейте в чашу воду до максимальной отметки, включите режим «Варка на пару» на 1–1 ½ часа (в зависимости от жесткости фруктов). По окончании режима добавьте в компот корицу по вкусу. Дайте настояться в течение 10 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из апельсинов и лайма

Ингредиенты

350–400 г апельсинов, 80 г лайма, 150 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления

С апельсинов снимите цедру и выложите ее в чашу мультиварки, очищенные лайм и апельсины мелко нарежьте, отправьте в чашу и засыпьте сахаром. Влейте воду и включите режим «Варка на пару» на 10 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов и мандарина

Ингредиенты

150 г груш, 150 г яблок, 90 г сахара, 1 мандарин, 1 ½ л воды.

Способ приготовления

Сухофрукты вымойте, выложите в чашу мультиварки. Мандарин очистите, разделите на дольки, добавьте в чашу к сухофруктам. Добавьте сахар и воду. Установите режим «Тушение» и готовьте 1 час.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из клюквы, брусники, клубники и малины

Ингредиенты

800 г ягод клюквы, брусники, клубники, малины (замороженных), 400 г сахара, 1 столовая ложка меда, 2 л воды.

Способ приготовления

В чашу мультиварки отправьте замороженные ягоды, сахар, мед и воду. Установите режим «Варка на пару» на 15 минут. После завершения режима оставьте компот настояться в течение 10 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из свежих фруктов

Ингредиенты

200 г яблок, 200 г вишни, 200 г абрикосов, 100 г сахара, 70 г мяты, 1 ½ л воды.

Способ приготовления

Яблоки, вишню, абрикосы вымойте, у ягод удалите косточки. Яблоки разрежьте на четыре части. Выложите все в чашу мультиварки, добавьте сахар, мяту и воду. Установите режим «Суп» на 1 час.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сливы

Ингредиенты

500 г сливы, 8–10 столовых ложек сахара, вода.

Способ приготовления

Сливу вымойте и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар и дайте немного постоять. Затем влейте кипяток до максимальной отметки чаши и установите режим «Варка на пару» на 10–15 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из чернослива и черники

Ингредиенты

200 г чернослива, 200 г черники (замороженной), 130 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, 1,6 л воды.

Способ приготовления

В чашу мультиварки выложите промытые чернослив и чернику. Добавьте сахар и влейте воду. Установите режим «Мультиповар» и готовьте в течение 30 минут. Затем добавьте лимонную кислоту и оставьте на режиме «Подогрев» на 2 часа. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот с мякотью груши

Ингредиенты

500 г груш, 4 столовые ложки меда, ½ чайной ложки молотой корицы, вода.

Способ приготовления

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте небольшими дольками и отправьте в чашу мультиварки. Туда же выложите мед и влейте воду до максимальной отметки. Установите режим «Тушение» на 1 час. За 5 минут до завершения режима добавьте корицу. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из крыжовника, кабачка и абрикосов

Ингредиенты

10 абрикосов, 1 кабачок (маленький), 200 г крыжовника, 500 г сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 2 ½ л воды.

Способ приготовления

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар и установите режим «Тушение». Готовьте до полного растворения сахара. Кабачок вымойте, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Абрикосы и крыжовник вымойте. Крыжовник разрежьте пополам. Выложите все в чашу мультиварки и готовьте в этом же режиме еще 30 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов и шиповника с медом

Ингредиенты

100 г сухофруктов, 100 г шиповника, 1 столовая ложка меда, сок 1 лимона, 2 л воды.

Способ приготовления

Сухофрукты вместе с шиповником замочите на 1 час, затем промойте, выложите в чашу мультиварки и залейте водой. Установите режим «Варка на пару» и готовьте до закипания. Как только вода закипит, добавьте сок лимона и мед. Готовьте на этом же режиме еще 10 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из айвы

Ингредиенты

4 айвы, 250 г сахара, 2 палочки корицы, 1 ½ л воды.

Способ приготовления

Айву вымойте и нарежьте дольками (косточки не удаляйте). В чашу мультиварки всыпьте сахар, влейте воду и отправьте айву, корицу, перемешайте. Установите режим «Варка на пару» и готовьте в течение 30–40 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из малины и черешни

Ингредиенты

500 г малины, 300 г черешни, 400 г сахара, 3 л воды.

Способ приготовления

Малину и черешню вымойте. У черешни удалите косточки. В чашу мультиварки влейте воду, всыпьте сахар и установите режим «Тушение». Готовьте до полного растворения сахара. В стерилизованные банки выложите ягоды, залейте получившимся сиропом, закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте одеялом, оставьте до полного остывания.

Клубничный компот

Ингредиенты

500 г клубники, 100 г сахара, вода.

Способ приготовления

Клубнику вымойте. В чашу мультиварки влейте воду до максимальной отметки и всыпьте сахар. Установите режим «Тушение» и готовьте до полного растворения сахара. Затем выложите клубнику и доведите на этом режиме до кипения, готовьте еще 15–20 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из желтой черешни

Ингредиенты

250 г желтой черешни, 100 г сахара, 800 мл воды.

Способ приготовления

Черешню вымойте. В чашу мультиварки влейте воду, всыпьте сахар и установите режим «Тушение», готовьте до полного растворения сахара. В стерилизованные банки выложите черешню, влейте полученный сироп, закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте одеялом, оставьте до полного остывания.

Компот из смородины

Ингредиенты

200 г красной, 200 г черной смородины, 80 г сахара, вода.

Способ приготовления

Смородину вымойте. В чашу мультиварки выложите смородину, сахар, влейте воду до максимальной отметки и установите режим «Тушение». Доведите до кипения, перемешайте и готовьте еще 5 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье

Варенье из персиков с грецкими орехами

Ингредиенты

700 г персиков, 350 г сахара, 100 г ядер грецкого ореха, 50 г апельсиновой цедры, 2 столовые ложки сока лимона.

Способ приготовления

Персики вымойте, разделите на половинки, удалите косточки. Каждую половинку разрежьте на четыре части. Выложите персики и орехи в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 час. В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из абрикосов с миндалем

Ингредиенты

800 г абрикосов, 400 г сахара, 100 г ядер миндаля, 50 г лимонной цедры, 2 столовые ложки сока лимона.

Способ приготовления

Абрикосы вымойте, разделите на две части, удалите косточки. Выложите абрикосы и миндаль в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите в мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 час. В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и земляники

Ингредиенты

400 г клубники, 400 г земляники, 800 г сахара.

Способ приготовления

Ягоду промойте и очистите от чашелистиков. Ягоду выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и черной смородины

Ингредиенты

450 г клубники, 450 г черной смородины, 900 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из малины и ежевики

Ингредиенты

350 г малины, 350 г ежевики, 700 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из малины и земляники

Ингредиенты

450 г малины, 450 г земляники, 900 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черники и земляники

Ингредиенты

300 г черники, 300 г земляники, 600 г сахара, 1 щепотка корицы.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Летом много ягод и фруктов, которые заготавливают на зиму. Из них в основном варят варенье. Варенье, приготовленное в мультиварке, получается не очень густым и в меру сладким, его можно использовать при выпечке кексов, пирогов и т. д.

Варенье из айвы

Ингредиенты

900 г айвы, 800 г сахара, 4 гвоздички, 100 мл воды.

Способ приготовления

Айву вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Положите айву в глубокую чашку, засыпьте сахаром, добавьте гвоздику и оставьте настаиваться на 3 дня. Через 3 дня переложите фруктовую массу в чашу мультиварки, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 минут, закройте крышку. После того как варенье закипит, откройте крышку и продолжайте варить. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Выключите мультиварку и дайте варенью остыть, после чего снова установите режим «Тушение» на 30 минут и готовьте с открытой крышкой. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной смородины

Ингредиенты

900 г красной смородины, 700 г сахара.

Способ приготовления

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 минут. Когда ягоды выделяют сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10–15 минут. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черной смородины

Ингредиенты

900 г черной смородины, 900 г сахара, 3 гвоздички.

Способ приготовления

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и гвоздику. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и черной смородины

Ингредиенты

450 г красной, 450 г черной смородины, 900 г сахара.

Способ приготовления

Смородину промойте, обсушите, удалите веточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 10–20 минут, затем добавьте сахар, варите до полного растворения сахара. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и белой смородины

Ингредиенты

400 г ягод красной, 400 г белой смородины, 800 г сахара, 50 г лепестков роз, $\frac{1}{2}$ столовой ложки лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоду промойте и очистите. Лепестки промойте, высушите, немного растолките, посыпьте кислотой. Смородину и лепестки выложите в чашу мультиварки. Установите режим «Тушение» на 20 минут. Когда ягоды выделяют сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10–15 минут. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Яблочное варенье

Ингредиенты

500 г яблок сорта «Белый налив», 250 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кусочки. Выложите половину яблок в чашу мультиварки, добавьте сахар, выложите вторую половину. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Через 45 минут после начала готовки снимите паровой клапан. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок с корицей

Ингредиенты

500 г яблок, 150 г сахара, 0,25 чайной ложки корицы, 2 гвоздички.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кубики. Выложите яблоки в чашу мультиварки, добавьте сахар, корицу, гвоздику. Установите режим «Варка на пару» на 5–10 минут. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с яблоками и орехами

Ингредиенты

500 г яблок, 120 г ядер грецких орехов, 100 г сахара, 3 гвоздички, 1 лимон, 1 столовая ложка коньяка, 100 мл воды.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Лимон вымойте, просушите, натрите на терке цедру, выжмите сок. В чашу мультиварки влейте воду, выложите яблоки, сахар, добавьте цедру, гвоздику, лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 минут (или «Небольшое количество» на 30 минут). Добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 минут. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок и груш

Ингредиенты

250 г яблок, 250 г груш, 300 г сахара, 2 столовые ложки сока лимона.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на средние кусочки. Выложите яблоки и груши в чашу мультиварки, добавьте сахар и лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Грушевое варенье

Ингредиенты

250 г груш, 250 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, 50 мл воды.

Способ приготовления

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, лимонную кислоту и воду. Установите режим «Выпечка» на 20 минут, потом режим «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов и груш

Ингредиенты

250 г апельсинов, 250 г груш, 500 г сахара, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления

Груши и апельсины вымойте. У груш удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Апельсины очистите и нарежьте небольшими треугольниками. Выложите фрукты в чашу мультиварки, добавьте сахар, ванилин. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Снимите паровой клапан. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из груш с миндалем

Ингредиенты

400 г груш, 130 г сахара, 100 г ядер миндальных орехов, 50 г апельсиновой цедры, 20 мл лимонного сока, 1 столовая ложка коньяка, 100 мл воды.

Способ приготовления

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В чашу мультиварки влейте воду, выложите груши, сахар, добавьте цедру и лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 минут (или «Небольшое количество» на 30 минут). Затем добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 минут. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с лесными ягодами

Ингредиенты

200 г лесной земляники, 150 г смородины, 150 лесной черники, 250 г сахара, 100 мл воды.

Способ приготовления

Ягоду промойте, очистите, обсушите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из крыжовника

Ингредиенты

400 г крыжовника, 250 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник промойте и отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

В мультиварке удобно варить варенье, но объем готового продукта небольшой, так как можно использовать только четверть объема мультиварки. Так, если мультиварка объемом 2 л, надо закладывать 500 г фруктов и ягод, а если 4 л – 1 кг.

Варенье из крыжовника с жимолостью

Ингредиенты

200 г ягод крыжовника, 200 г жимолости, 300 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промойте, у крыжовника отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовое варенье с орехами

Ингредиенты

500 г сливы, 250 г сахара, 50 г ядер грецких орехов, 1 пакетик ванилина, ½ чайной ложки соды, 1 щепотка кардамона, 600 мл воды.

Способ приготовления

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды ½ чайной ложки соды) 5 минут, слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, ваниль, кардамон, орехи, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с бананами и киви

Ингредиенты

500 г сливы, 350 г сахара, 2 банана, 2 киви, 1 пакетик ванили, 1 чайная ложка соды, 600 мл воды.

Способ приготовления

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Бананы и киви очистите и измельчите в блендере. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды) 5 минут, слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, ваниль, фруктовую смесь, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания. на 1 $\frac{1}{2}$ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с шоколадом и изюмом

Ингредиенты

500 г сливы, 250 г сахара, 100 г шоколада, 50 г изюма, 10 г желатина, 1 чайная ложка соды, 1 щепотка корицы, 600 мл воды.

Способ приготовления

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды) 5 минут, слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте изюм, шоколад, сахар, корицу, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 1 час, добавьте желатин и еще раз включите на 10 минут, пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Черешневое варенье с корицей

Ингредиенты

400 г черешни, 400 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Черешню вымойте, обсушите, удалите косточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар и корицу. Установите режим «Кипение» («Выпечка») на 20 минут, дайте остыть 2 часа, включите еще раз в том же режиме на 20 минут. Так повторите три раза. Пока варенье варится, крышку мультиварки не открывайте.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черешни и вишни

Ингредиенты

250 г ягод черешни, 250 г вишни, 700 г сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоды вымойте и удалите косточки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и оставьте на ночь. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. В конце приготовления добавьте лимонную кислоту. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

При варке в мультиварке варенья сахара обычно кладут столько же, сколько при варке на плите, но при необходимости количество сахара можно и уменьшить. Перед добавлением сахар лучше растворить, чтобы он не повредил покрытие мультиварки при перемешивании. Готовое варенье необходимо хорошо закатать и хранить в прохладном месте.

Варенье из черешни

Ингредиенты

500 г черешни, 500 г сахара.

Способ приготовления

Черешню вымойте, обсушите, удалите косточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из вишни, клубники, малины, смородины

Ингредиенты

200 г вишни, 180 г клубники, 180 г красной смородины, 150 г малины, 500 г сахара, 10 желатина, 80 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Ягоды промойте и обсушите. У вишни удалите косточки. Затем перемешайте ягоды с сахаром, оставьте настаиваться на 4 часа, чтобы они выделили сок, затем добавьте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час, добавьте желатин и еще раз включите на 10 минут, пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из мандаринов, апельсинов с лепестками чайной розы

Ингредиенты

3 мандарина, 2 апельсина, 400 г сахара, 50 г лепестков чайной розы, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 250 мл воды.

Способ приготовления

Лепестки роз промойте, обсушите, посыпьте лимонной кислотой, слегка разомните. Мандарины очистите, разделите на дольки. Апельсины вымойте, обсушите, снимите цедру, измельчите ее в блендере. Апельсины разделите на дольки. Положите сахар в чашу мультиварки, добавьте воду и цедру. Установите режим «Варку на пару», доведите до кипения (5 минут), выложите дольки апельсина, мандарина и лепестки роз, доведите до кипения, остудите. Так повторите еще два раза. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из вишни, малины

Ингредиенты

400 г вишни, 300 г малины, 500 г сахара, 10 г желатина, 80 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Ягоды промойте и обсушите. У вишни удалите косточки. Затем перемешайте ягоды с сахаром, оставьте настаиваться 4 часа, чтобы они выделили сок, после чего добавьте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час, добавьте желатин и еще раз включите на 10 минут, пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов и яблок

Ингредиенты

250 г апельсинов, 250 г яблок, 500 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Апельсины очистите, разделите на дольки. Апельсины и яблоки засыпьте сахаром и оставьте настаиваться на 10 часов. Выложите фрукты в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов с лепестками роз

Ингредиенты

3 апельсина, 500 г сахара, 40 г лепестков роз, 10 мл лимонного сока, 250 мл воды.

Способ приготовления

Лепестки промойте, обсушите, слегка разомните, залейте лимонным соком. Апельсины вымойте, нарежьте ломтиками. Положите в чашу мультиварки сахар, добавьте воду. Установите режим «Варка на пару» на 5–7 минут, доведите до кипения. Выложите в сироп апельсины и розовые лепестки. Три раза в этом же режиме доведите до кипения и остудите. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Брусничное варенье с лимоном

Ингредиенты

500 г брусники, 300 г сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ столовой ложки меда, 0,25 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Бруснику вымойте и обсушите. Лимон прокрутите на мясорубке. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, мед, лимон, корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Затем переключите на режим «Подогрев» на 2 часа. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из дыни и лимона

Ингредиенты

700 г дыни, 500 г сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 щепотка кардамона, 0,25 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Дыню вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Лимон вымойте, снимите цедру, выжмите сок, цедру измельчите в блендере. В чашу мультиварки выложите дыню, добавьте сахар, сок и цедру лимона, кардамон и корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из цуккини

Ингредиенты

900 г желтых цуккини, 700 г сахара, 250 г лимонов.

Способ приготовления

Цуккини вымойте, нарежьте на кружки толщиной около 2 см. Нарезанные кабачки засыпьте сахаром и дайте настояться 10 часов. Лимоны вымойте, цедру натрите на терке, выжмите сок. Выложите в чашу мультиварки настоявшиеся и пустившие сок цуккини, добавьте лимонный сок и цедру. Включите мультиварку в режиме «Томление» на 1 час, готовьте до звукового сигнала. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Джемы и повидло

Джем из клубники

Ингредиенты

1 кг клубники, 1 кг сахара.

Способ приготовления

В чашу мультиварки выложите очищенные и промытые ягоды, всыпьте сахар и аккуратно перемешайте. Включите режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из черной смородины

Ингредиенты

900 г черной смородины, 900 г сахара.

Способ приготовления

Промойте и обсушите ягоды, засыпьте сахаром и оставьте на ночь. Выложите ягодную массу в чашу мультиварки, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из красной смородины

Ингредиенты

2 кг красной смородины, 1 ½ кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды переберите, промойте и обсушите на полотенце. Выложите в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» и дождитесь выделения сока. Проварите без добавления сахара в течение 20 минут. Всыпьте сахар, перемешайте и переключите прибор на режим «Подогрев». Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Яблочный джем

Ингредиенты

700–800 г яблок, 300–400 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Яблоки очистите и мелко нарежьте. Перемешайте с сахаром и лимонной кислотой. Переложите продукты в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и доведите до кипения при открытой крышке. Измельчите яблоки при помощи погружного блендера, закройте крышку и установите программу «Тушение» на 1 час. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из клубники и вишни

Ингредиенты

900 г клубники, вишни, 200 г сахара, 2 столовые ложки быстрорастворимого желатина.

Способ приготовления

Ягоды промойте и засыпьте сахаром, дайте постоять до выделения сока. Перемешайте, переложите в чашу мультиварки, установите режим «Тушение» на 1 час и закройте крышку. Отдельно растворите желатин в ягодном соке и влейте его в чашу мультиварки примерно через 30 минут после начала приготовления. После сигнала об окончании добавьте в чашу мультиварки еще сахара по вкусу и размешайте лопаточкой до его полного растворения. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из брусники

Ингредиенты

1 кг брусники, 600 г сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 3–4 гвоздички, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Промытую и обсушенную бруснику засыпьте в чашу мультиварки, добавьте сахар, мед и лимон, пропущенный через мясорубку или измельченный при помощи блендера вместе с кожурой. Закройте крышку, установите режим «Тушение» на 1 час. После сигнала об окончании режима оставьте джем в режиме «Подогрев» на 2 часа. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из яблок с апельсином

Ингредиенты

700 г яблок, 350 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 1 апельсин.

Способ приготовления

Яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками, апельсин ошпарьте и пропустите через мясорубку вместе с кожурой. Выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту и установите режим «Варка на пару». Доведите джем до кипения, переключите на режим «Тушение» на 1 час и варите до сигнала. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из слив

Ингредиенты

1 кг слив, 500 г сахара, 5 г желатина, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Сливы ошпарьте кипятком, очистите от кожицы и косточек и измельчите при помощи блендера. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и лимонную кислоту. Доведите до кипения на режиме «Выпечка». Затем установите режим «Тушение» на 1 час. После окончания приготовления добавьте растворенный в 2 столовых ложках воды желатин и перемешайте. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из дыни с лимоном

Ингредиенты

1 ½ кг дыни, 1 кг сахара, 1 лимон, 1 щепотка измельченного имбиря.

Способ приготовления

С лимона снимите цедру. Очищенную дыню нарежьте кубиками и измельчите в блендере. В чашу мультиварки засыпьте сахар, добавьте сок и цедру лимона и готовьте на режиме «Варка на пару» до полного растворения сахара. Добавьте измельченную дыню и готовьте на том же режиме до закипания. Установите режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из слив и киви

Ингредиенты

1 кг слив, 1 кг сахара, 5–6 киви.

Способ приготовления

Из слив удалите косточки, измельчите их при помощи блендера и выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Установите режим «Выпечка» и доведите до кипения. Добавьте очищенные и нарезанные мелко киви, перемешайте и варите еще 5 минут. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем-ассорти

Ингредиенты

1 яблоко, 1 груша, 5 абрикосов, 350 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Фрукты вымойте и измельчите в блендере. Сложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту и установите режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Специалистами подсчитано, что консервирование позволяет сохранить в среднем 50–80 % витаминов, микро– и макроэлементов и прочих полезных веществ в овощах, фруктах, ягодах и грибах. А с появлением мультиварки процесс сохранения витаминов в продуктах при консервировании стал еще более эффективным.

Абрикосовый джем

Ингредиенты

500 г кураги (нарезанной), 350 г сахара, ½ столовые ложки тертого свежего корня имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 600 мл воды.

Способ приготовления

Все продукты выложите в чашу мультиварки. Закройте крышку, установите режим «Тушение» на 2 часа. В процессе варки джем помешивайте. Откройте крышку и продолжайте готовить на том же режиме еще 2 часа, помешивая, пока джем не станет густым. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем с черникой

Ингредиенты

900 г черники, 1 яблоко (небольшое), 540 г сахара.

Способ приготовления

Яблоко и чернику вымойте и обсушите на полотенце. Затем измельчите при помощи блендера и выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Готовьте джем на режиме «Тушение» в течение 1 часа.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из яблок, груш и инжира

Ингредиенты

300 г яблок, 200 г груш, 8–10 ягод инжира, 50 г коричневого сахара, 1 столовая ложка пасты из ванильных бобов, 1 чайная ложка молотой корицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой гвоздики, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кардамона.

Способ приготовления

Вымойте и очистите все фрукты и выложите их в чашу мультиварки. Добавьте ванильную бобовую пасту. Готовьте на режиме «Тушение» до тех пор, пока фрукты полностью не разварятся. Разомните вилкой фрукты до образования однородного пюре. Добавьте коричневый сахар, корицу, гвоздику, кардамон и тщательно перемешайте. Продолжайте готовить на том же режиме еще 2–3 часа. Желательно, чтобы в результате получилось пюре с гладкой текстурой.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из груш

Ингредиенты

1 ½ кг груш, 500 г сахара, 2 чайные ложки молотого имбиря, 1 чайная ложка лимонной цедры, 100 мл лимонного сока, 300 мл воды, ваниль на кончике ножа.

Способ приготовления

Очистите и нарежьте мелко груши. В чашу мультиварки выложите груши, имбирь, ваниль, влейте воду и лимонный сок. Установите режим «Тушение», доведите до кипения, помешайте, закройте крышку и готовьте 35 минут.

Выложите грушевое пюре в большую измерительную миску. В результате должно получиться примерно 5 стаканов пюре (1 кг). На каждую порцию грушевого пюре добавьте 100 г сахара, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Добавьте ваниль и перемешайте. Полученную смесь снова отправьте в мультиварку и включите ее в режиме «Тушение» на 2 часа. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками. Вымытую и очищенную клубнику разомните ложкой, после этого отправьте в чашу мультиварки.

Включите режим «Тушение» и готовьте при закрытой крышке, затем добавьте лимонный сок и перемешайте. Всыпьте пектин и мешайте до образования однородной массы. Готовьте в течение 2 часов на этом же режиме.

Джем должен стать густым и вязким. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Абрикосовый джем с майораном

Ингредиенты

500 г абрикосов, 400 г сахара, 2 столовые ложки лимонного сока, ½ столовой ложки майорана (сушеного), 650 мл воды.

Способ приготовления

Абрикосы вымойте, удалите косточки и измельчите при помощи блендера. Затем выложите в чашу мультиварки, залейте водой и всыпьте сахар. Перемешайте, закройте крышкой и готовьте на режиме «Тушение» примерно 2–2 ½ часа, за это время джем нужно два раза перемешать. Затем добавьте майоран и лимонный сок, перемешайте и продолжайте готовить на том же режиме еще 2 часа. Джем должен стать густым и вязким. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Апельсиновый джем

Ингредиенты

4 апельсина (средних размеров), ½ лимона, 350 г сахара.

Способ приготовления

Апельсины и лимон вымойте и разрежьте пополам. С половины лимона и половины апельсина снимите цедру и натрите на мелкой терке. Остальные апельсины очистите от кожуры и мелко нарежьте. Лимон также мелко нарежьте. Выложите подготовленные фрукты в чашу мультиварки и залейте водой так, чтобы она покрывала измельченные фрукты. Оставьте на 24 часа. Затем добавьте сахар и установите режим «Выпечка» на 30 минут. Если джем получился недостаточно однородным, используйте блендер, чтобы добиться состояния пюре. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из малины со смородиновым соком

Ингредиенты

2 кг малины, 2 кг сахара, 250 мл сока красной смородины.

Способ приготовления

Малину вымойте и измельчите при помощи блендера. Отправьте в чашу мультиварки половину малинового пюре, сок красной смородины, сахар, перемешайте и установите режим «Мультиповар» на 20 минут. Во время приготовления снимайте образующуюся пенку. После закипания выложите оставшееся малиновое пюре в чашу мультиварки и установите программу «Тушение». Через 15 минут отключите программу. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

СЛИВОВЫЙ ДЖЕМ

Ингредиенты

3 кг сливы, 900 г сахара.

Способ приготовления

Сливу вымойте, очистите от кожицы и удалите косточки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, перемешайте и оставьте на 1 час. Затем установите режим «Тушение» на 2 часа и готовьте, постоянно помешивая. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Емкость для консервирования должна быть прочная. Чаще используют 250-, 500-, 700-граммовые, 1-, 1 ½- и 2-литровые банки. Перед тем как поместить в них джем, повидло или варенье, банки, а также крышки и резиновые кольца нужно простерилизовать. Обычно это делают при помощи кипячения.

Джем из крыжовника с мятой

Ингредиенты

2 кг крыжовника, 2 кг сахара, 8 листиков мяты.

Способ приготовления

Крыжовник вымойте и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Выложите в чашу мультиварки и всыпьте сахар. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 2 часа. За время приготовления несколько раз перемешайте. За 5 минут до завершения режима добавьте измельченные листья мяты. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из алычи

Ингредиенты

1 кг алычи, 500 г сахара.

Способ приготовления

Алычу вымойте и удалите косточки. Пропустите через мясорубку и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар и установите режим «Тушение» на 2 часа, периодически помешивая. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из вишни и апельсинов

Ингредиенты

1 кг вишни, 1 ½ кг сахара, 3 апельсина (среднего размера).

Способ приготовления

Апельсины вымойте, очистите и выжмите сок. Ягоды хорошо промойте, удалите косточки, отправьте в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Влейте апельсиновый сок и установите режим «Тушение» на 1 час. Готовьте, периодически помешивая. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем вишневый с красной смородиной

Ингредиенты

500 г вишни, 500 г смородины, 500 г сахара, 150 мл воды.

Способ приготовления

Вишню и смородину вымойте. У вишни удалите косточки. Пропустите смородину и вишню через мясорубку или измельчите в блендере. Отправьте измельченные ягоды в чашу мультиварки, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 1 час. Через 10 минут добавьте сахар. Готовьте, постоянно помешивая, до загустения. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Малиновый джем

Ингредиенты

1 кг малины, 1 кг сахара, 430 мл воды.

Способ приготовления

В чашу мультиварки отправьте сахар и воду. Установите режим «Тушение» на 1 час. Как только сахар растворится и получившийся сироп закипит, всыпьте промытую малину. Готовьте еще 25–30 минут. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из крыжовника

Ингредиенты

700–800 г ягод крыжовника, 600 г сахара.

Способ приготовления

Переберите ягоды, срежьте сухие хвостики и удалите веточки. Выложите крыжовник в чашу, засыпьте сахаром и закройте крышку. Установите режим «Тушение» на 1 ½ часа. Как только весь сахар растает, перемешайте ягоды.

Раздавите ягоды при помощи лопаточки и доварите под крышкой. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Яблочное повидло

Ингредиенты

350–400 г яблок, 500 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки очистите, удалите сердцевинки, нарежьте и выложите в чашу мультиварки. Засыпьте яблоки сахаром. Установите режим «Тушение» на 2 ½ часа и готовьте, изредка помешивая. Разложите горячее повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из абрикосов

Ингредиенты

600 г абрикосов, 300 г сахара, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

Способ приготовления

Из промытых абрикосов удалите косточки и выложите в чашу мультиварки. Засыпьте сахаром, добавьте сок лимона и установите режим «Выпечка» на 60 минут. Обязательно следите за повидлом, периодически помешивая его, иначе оно может пригореть. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из яблок

Ингредиенты

1 кг яблок сорта «Белый налив», 500 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, удалите сердцевину и нарежьте мелко. Выложите половину подготовленных яблок в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, сверху уложите оставшиеся яблоки и хорошо уплотните. Закройте крышку и установите режим «Тушение» на 90 минут.

Через 45 минут после начала режима снимите паровой клапан. Чашу мультиварки в этом рецепте можно заполнять полностью, повидло не убежит. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Грушевое повидло

Ингредиенты

500 г груш, 500 г сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 100 мл воды.

Способ приготовления

Груши очистите и нарежьте мелко, сложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром и добавьте лимонную кислоту и воду. Закройте крышку, установите режим «Выпечка» на 20 минут, затем режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из груш с апельсиновыми корками

Ингредиенты

2 кг груш, 350 г сахара, 60 г апельсиновых корок, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Очищенные груши мелко нарежьте и выложите в мультиварку вместе с апельсиновыми корочками, прокрученными на мясорубке. Засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 2 часа. Несколько раз перемешайте. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Встречаются рецепты, где фрукты надо очистить от кожуры, но иногда это проблематично сделать. Есть способ, который облегчает этот процесс. Возьмите дуршлаг, поместите в него фрукты и погрузите в кипящую воду. После этого снимите кожуру ножом.

Яблочно-сливовое повидло

Ингредиенты

600 г яблок, 600 г сливы, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Яблоки и сливу вымойте, удалите сердцевинки и косточки. Сливу измельчите в блендере. Яблоки нарежьте небольшими кусочками. Соедините сливовое пюре с яблоками, добавьте сахар, отправьте в чашу мультиварки и перемешайте. Установите режим «Тушение» и готовьте 2 часа. Затем установите режим «Выпечка» и готовьте еще 15 минут. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Вишневое повидло с крыжовником

Ингредиенты

1 кг вишни, 100 г сахара, 500 мл сока крыжовника, 150 мл воды.

Способ приготовления

Вишню вымойте и удалите косточки. Пропустите ягоду через мясорубку или измельчите в блендере. Отправьте вишню в чашу мультиварки, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 1 час. Через 10 минут добавьте сахар. Готовьте, постоянно помешивая, до загустения. За 5 минут до завершения приготовления влейте сок крыжовника. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из вишни

Ингредиенты

1 кг вишневого пюре, 700 г сахара.

Способ приготовления

Вишневое пюре и сахар отправьте в чашу мультиварки, установите режим «Тушение» и готовьте, непрерывно помешивая, в течение 1–1 ½ часа. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Фрукты при консервировании можно заливать водой, но гораздо вкуснее получится, если заливать их сахарным или медовым сиропом. В некоторых случаях при консервировании фруктов добавляют небольшую порцию алкоголя, свежесжатого фруктового сока, фруктового ликера, различные пряности и специи.

Облепиховое повидло

Ингредиенты

1 кг облепихи, 400 г сахара.

Способ приготовления

Облепиху вымойте и обдайте кипятком. Затем измельчите при помощи блендера и выложите в чашу мультиварки. Добавьте сахар и установите режим «Тушение» на 1 час. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.